

So schmeckt der



Alte Rezepte - Neu entdeckt



Ein ganz großes Dankeschön geht an das Ehepaar Coenen aus Brüggen für die Übersetzung der Rezepte ins "Bröggener Plott"!

Inhaltsverzeichnis

Muurejubbel.....2

Äretezupp.....4

Heuspieß.....6

Weets do wat Brommetter send?.....8

Äppelpannekook.....10

Mützen.....12

Muurejubbel

Zutaten vör feijer Porzijuene:

nieje Eärpel
nieje Muure
twie Ölleke
Jemösbröh



Wie maak ech dat?

1. Eärpel on Muure wäsche on en kleen Stöckskes schnie. De Ölleke schnetts do en Würfele.
2. De Jemösbröh mött Waater anjeete, on dat Jemös dren duen. Dat Jemös mott neet mött Waater taujedeckt sien.
3. Dat Jemös so lang koecke be et week es.
4. Do konns dat Jemös stompe oder ob dor Teller tesame dröcke.

Möhren-Untereinander



Zutaten für vier Portionen:

9 Kartoffel
9 Möhren
2 Zwiebeln
Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Kartoffeln und Möhren waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln können in Würfel geschnitten werden.
2. Die Gemüsebrühe mit Wasser angießen und das Gemüse hinzugeben. Das Gemüse muss nicht mit Wasser bedeckt sein.
3. Das Gemüse sollte so lange kochen, bis es weich ist.
4. Nach Bedarf kann das Gemüse gerne gestampft oder auf dem Teller zusammen zerdrückt werden.

Äretezupp

Zutaten vör feijer Porzijuene:

fiifhongert g. jrööne Schäelerete

füfhongert g Värekesnökk

dreijhongert g durchwosse Buukspeck

drei meddeljruete Olleke

twie Stange Look

1/2 Tselerai Knoll

twie Eatleäpel Botterschmalz

twie Eatleäpel Moostert

eene Eatleäpel Majoran

Saat, Peäper



Wie maak ech dat?

1. Schäelerete Barent-fuerher en 1,5l Waater enlegge.
2. Olleke schäelle jroef würfele, Speck en 1cm jruete Würfele schniie, Look en fiine Ringskes schniie. Dor Värekesnökk schniitse en twie cm jruete Würfele. Tselerai schälle en ca. 1cm Würfele schniie.
3. Botterschmalz mäkse wäerm, Speck, Ölleke anbroene, Vleesch, Look on Tselerai dobee jere koert anbroone.
4. No Erete on Waater dobee jeave on 3 Stond kooke.
5. Mött Saat, Peäper, Majoran on Moostert aafschmaake.

ErbSENSuppe

Zutaten für vier Portionen:

500g grüne SchälErbsen

500g Schweinenacken

300g durchwachsener Bauchspeck

3 mittelgroße Zwiebeln

2 Stangen Lauch

1/2 Sellerieknolle

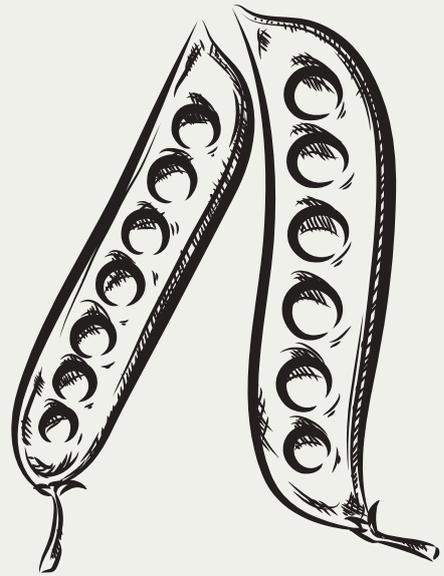
2 El Butterschmalz

2 EL Senf

1 EL Majoran

Salz

Pfeffer



Zubereitung

1. Am Vorabend werden die Erbsen in Wasser 1,5l Wasser eingelegt.
2. Die Zwiebeln werden geschält und grob gewürfelt, der Speck wird in ca. 1 cm große Würfel, der Lauch in feine Ringe und der Schweinenacken in ca. 2 cm große Würfel geschnitten. Der Sellerie wird geschält und ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel geschnitten.
3. Im Topf wird Butterschmalz erhitzt und der Speck zusammen mit den Zwiebeln darin angebraten. Anschließend fügt man das Fleisch, den Lauch und den Sellerie hinzu und brät es zusammen kurz an.
4. Anschließend fügt man noch die Erbsen mit dem Wasser hinzu. Das Ganze lässt man nun bei geschlossenem Deckel ca. 3 Stunden köcheln.
5. Am Ende wird nun noch mit Salz, Pfeffer, Majoran und Senf abgeschmeckt.

Heuspieß



Zutaten vör feijer Porzijuene:

säeshongert g Eärpel

twie Endivieköpp

0,2 Liter Roahm

Saat

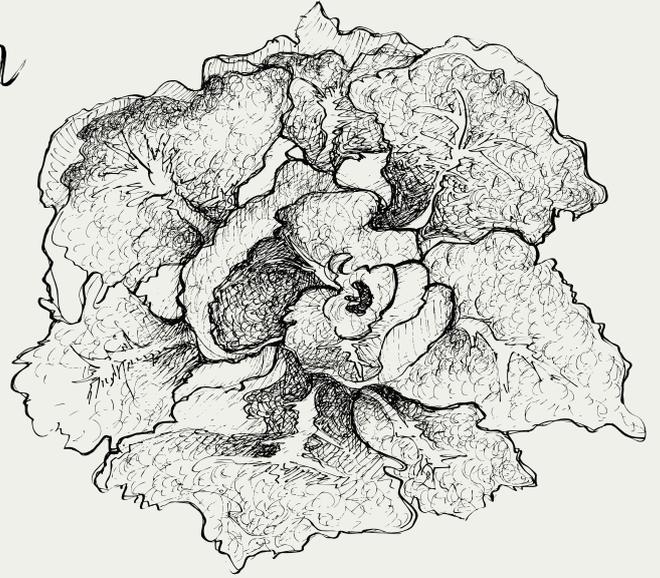
Peäper

Muskatnuet

Wie maak ech dat?

1. De Eärpel schälle, wäsche, en Würfele schnie on en Saatwaater jar kooke.
2. Endivieköpp putze, en Striipe schnie on joot drueje loote. Eärpel stompe.
3. Dat Eärpelswaater avschödde, dor Roahm dabee-duen on de Eärpel joot stompe.
4. De kleenjeschniie Endivie onjerhäeffe mött Satt, Peäper on Muskatnuet avschmekke.
5. De Endivie en de Schottel fölle on serviere.

Endivien



Zutaten für vier Portionen:

600g Kartoffeln

2 Endivienköpfe

0,2 Liter Sahne

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen.
2. Endivienköpfe putzen, in Streifen schneiden und gut abtropfen lassen.
3. Das Kartoffelwasser abschütten, die Sahne hinzugeben und die Kartoffeln stampfen.
4. Nun die feingestampften Endivien unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Die Endivien in eine Schüssel füllen und servieren.

Weets do...

Brommetter send Brombeeren.



Wimmetter send Johannisbeeren.



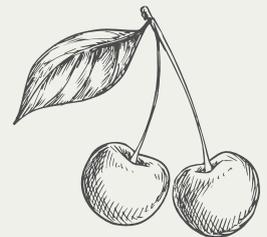
Knurschetter send Stachelbeeren.



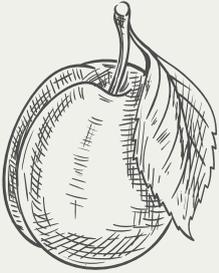
Himmettes send Himbeeren.



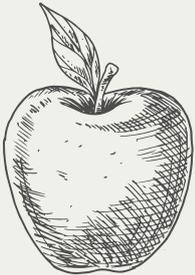
Kirche send Kirschen.



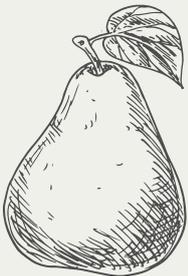
...wat Brommetter send?



Pruume send Pflaumen.



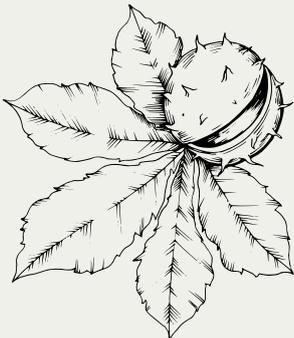
Appel send Äpfel.



Büre send Birnen.



Päersche send Pfirsiche.



Kaschtaje send Kastanien.

Appelpannekook

Zutaten vör feijer Porzijuene:

fiifhongert ml Melk
drejhongert ml Mäehl
dreij Eijer
ene Eärtleäpel Tsokker
feijer Äppel
en Mätterspetz Kaneel
en Mätterspetz Saat



Wie maak ech dat?

1. De Melk en de Schottel jere dat Mäehl onjer röere on dobee duen. Eijer, Tsokker, Kaneel on Saat en de Schottel schödde on joot durschlare.
2. De Äppel schälle on de Ketsch rutschniie on dann en Schiive schniie.
3. Botter en de Pann jeeve, de Äppelschiive en Mäehl driene, on köert von twie Siie anbroone.
4. Dor Verdeldel von dor Deech en de Pann jeeve on dor Pannekook joldjeel bokke. De färdije Pannekook mött Tsokker bestreue.

Apfelpfannkuchen



Zutaten für vier Portionen:

500ml Milch

350g Mehl

3 Eier

1 Esslöffel Zucker

4 Äpfel

Messerspitze Zimt

Messerspitze Zucker

Zubereitung

1. Die Milch in eine Schüssel geben. Das Mehl bei ständigem Rühren hinzugeben. Eier, Zucker, Zimt und Salz dazu fügen und gut durchschlagen.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
3. Danach etwas Butter in eine Pfanne geben, die Apfelscheiben in Mehl wenden und in der Butter kurz von beiden Seiten anbraten.
4. Ein Viertel des Teiges hinzugeben und die Pfannkuchen goldgelb backen. Anschließend die fertigen Pfannkuchen nach Geschmack mit Zucker bestreuen.

Mutzen

Zutaten vör dortich Stöcker:

dreij Eijer
hongertfiiftich g Tsokker
twie Päekskes Vanille-Tsokker
feijerhongertfiiftich g Kletschkiies
feijerhongertfiiftich g Mäehl
en Päekskes Bockpolvor



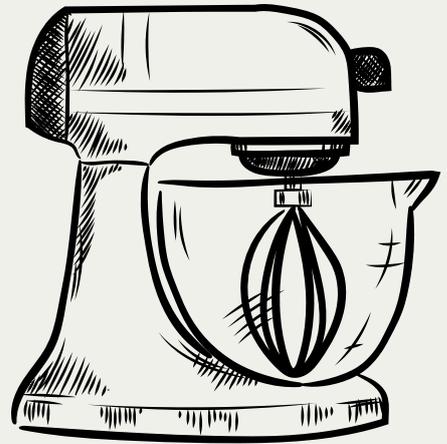
Wie maak ech dat?

1. Kletschkiies mött Tsokker on Eijer in en Schottel vermenge.
2. Dat Mäehl on Bockpolvor in en Schottel siiefe, Vanille-Tsokker on Nr. 1 dabee duen on ene Deech knäene.
3. Dat Öl ob 180° wäerm maake.
4. Dor Deech en feijer mm deck uutrolle, en Raute schniie.
5. Mutze en dat heete Öl jeve on von jedde Siie twie Menüette bokke.
6. De Mutze wäerm mött Puder-Tsokker bestreue.

Rheinische Mutzen

Zutaten für vier Portionen:

- 3 Eier
- 250g Zucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- 450g Quark
- 450g Mehl
- 1 Packung Backpulver



Zubereitung

1. Zunächst den Quark mit dem Zucker und den Eiern in einer Schüssel vermengen.
2. Das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben. Den Vanillezucker und die aufgeschlagene Masse hinzugeben und zu einem Teig verkneten.
3. Dann das Pflanzenöl auf etwa 180 Grad erhitzen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 4mm dick ausrollen und in Rauten schneiden.
5. Jeweils einige Mutzen auf einmal in das heiße Öl geben und von jeder Seite 2 Minuten goldbraun backen.
6. Die fertigen Mutzen herausnehmen, abtropfen lassen und noch warm mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim
Nachkochen!